

α -淀粉酶 (α -amylase, α -AL) 试剂盒

(微量法 100T/48S)

正式测定前务必取 2-3 个预期差异较大的样本做预测定

测定意义:

淀粉水解酶, 包括 α -淀粉酶和 β -淀粉酶。 α -AL (EC 3.2.1.1)随机催化淀粉中 α -1,4-糖苷键水解, 生成葡萄糖、麦芽糖、麦芽三糖、糊精等还原糖, 同时使淀粉的粘度降低, 因此又称为液化酶。

测定原理:

淀粉水解酶催化淀粉水解生成还原糖, 还原糖还原 3,5-二硝基水杨酸生成棕红色物质, 在 540 nm 有吸收峰; 通过测定 540 nm 吸光度增加速率, 计算淀粉酶活性。 α -AL 耐热, 但是 β -淀粉酶可在 70°C 钝化 15min。因此粗酶液经过 70°C 钝化 15min, 就只有 α -AL 能够催化淀粉水解。

组成:

组分名称	SA010-100T/48S	Storage
试剂一: 液体	15ml	RT
试剂二: 液体	7.5ml	4°C
说明书	一份	

试剂一: 液体 15mL×1 瓶, 室温保存。若有黄色晶体析出, 可 90°C 加热溶解后再用。

试剂二: 液体 7.5mL×1 瓶, 4°C 保存。若有沉淀析出, 可 70°C 加热溶解后使用。

自备仪器和用品:

可见分光光度计/酶标仪、恒温水浴锅、台式离心机、可调式移液器、微量石英比色皿/96 孔板、研钵和蒸馏水。

粗酶液提取:

组织: 称取 0.1~0.2g 样本 (建议称取约 0.1g 样本), 加 1 mL 蒸馏水匀浆; 将匀浆倒入离心管中, 在室温下放置提取 15min, 每隔 5min 振荡 1 次, 使其充分提取; 3000g, 25°C 离心 10min, 吸取上清液并且加蒸馏水定容至 10 mL, 摇匀, 即为淀粉酶原液。

血清 (浆): 直接检测。

操作步骤和加样表 (在 EP 管中依次加入下列试剂) :

- 1、分光光度计或酶标仪预热 30min 以上, 调节波长到 540 nm, 蒸馏水调零。
- 2、试剂一和试剂二 40°C 预热 10min。

最终解释权所有 © 伊势久 (江苏连云港) 生物科技有限责任公司, 保留一切权利



3、测定步骤:

试剂 (μL)	对照管	测定管
α-淀粉酶原液	75	75

70°C水浴 15min 左右, 流水冷却。

蒸馏水	75	
试剂二		75

在 40°C恒温水浴中准确保温 5min

试剂一	150	150
-----	-----	-----

混匀, 95 度水浴 5min, 冷却, 取 200μL 至微量石英比色皿或 96 孔板中, 540nm 处读取吸光值, 计算 $\Delta A = A_{\text{测定管}} - A_{\text{对照管}}$ 。每个测定管需设一个对照管。

α-淀粉酶活性计算:

a. 用微量石英比色皿测定的计算公式如下

1、标准条件下测定回归曲线为 $y = 3.7215x - 0.1778$; x 为标准品浓度 (mg/mL), y 为吸光值。

2、α-淀粉酶活性

(1) 按照样本质量计算

单位定义: 每 g 组织每分钟催化产生 1mg 还原糖定义为 1 个酶活力单位。

$\alpha\text{-淀粉酶活性(mg/min/g 鲜重)} = [(\Delta A + 0.1778) \div 3.7215 \times V_{\text{反总}}] \div (W \times V_{\text{样}} \div V_{\text{样总}}) \div T = 1.075 \times (\Delta A + 0.1778) \div W$

(2) 按照蛋白质含量计算

单位定义: 每 mg 组织蛋白每分钟催化产生 1mg 还原糖定义为 1 个酶活性单位。

$\alpha\text{-淀粉酶活性(mg/min/mg prot)} = [(\Delta A + 0.1778) \div 3.7215 \times V_{\text{反总}}] \div (V_{\text{样}} \times C_{\text{pr}}) \div T = 0.1075 \times (\Delta A + 0.1778) \div C_{\text{pr}}$

(3) 血清(浆)样本中α-淀粉酶活性计算

单位定义: 每 mL 血清(浆)每分钟催化产生 1mg 还原糖定义为 1 个酶活性单位。

$\alpha\text{-淀粉酶活性(mg/min/mL)} = [(\Delta A + 0.1778) \div 3.7215 \times V_{\text{反总}}] \div V_{\text{样}} \div T = 0.1075 \times (\Delta A + 0.1778)$

反总: 反应体系总体积, 0.15mL; $V_{\text{样}}$: 加入反应体系中样本体积, 0.075 mL; $V_{\text{样总}}$: 提取液总体积, 10 mL; C_{pr} : 样本蛋白质浓度, mg/mL; W : 样本质量, g; T : 反应时间, 5min。

b. 用 96 孔板测定的计算公式如下

1、标准条件下测定回归曲线为 $y = 2.481x - 0.1778$; x 为标准品浓度 (mg/mL), y 为吸光值。

2、α-淀粉酶活性

(1) 按照样本质量计算

单位定义: 每 g 组织每分钟催化产生 1mg 还原糖定义为 1 个酶活力单位。

$\alpha\text{-淀粉酶活性(mg/min/g 鲜重)} = [(\Delta A + 0.1778) \div 2.481 \times V_{\text{反总}}] \div (W \times V_{\text{样}} \div V_{\text{样总}}) \div T = 1.612 \times (\Delta A + 0.1778) \div W$

(2) 按照蛋白质含量计算

单位定义: 每 mg 组织蛋白每分钟催化产生 1mg 还原糖定义为 1 个酶活性单位。

$\alpha\text{-淀粉酶活性(mg/min/mg prot)} = [(\Delta A + 0.1778) \div 2.481 \times V_{\text{反总}}] \div (V_{\text{样}} \times C_{\text{pr}}) \div T = 0.1612 \times (\Delta A + 0.1778) \div C_{\text{pr}}$

(3) 血清(浆)样本中α-淀粉酶活性计算

单位定义: 每 mL 血清(浆)每分钟催化产生 1mg 还原糖定义为 1 个酶活性单位。

最终解释权所有 © 伊势久(江苏连云港)生物科技有限责任公司, 保留一切权利



α -淀粉酶活性(mg/min/mL) = $[(\Delta A + 0.1778) \div 2.481 \times V_{\text{反总}}] \div V_{\text{样}} \div T = 0.1612 \times (\Delta A + 0.1778)$

V_{反总}: 反应体系总体积, 0.15mL; V_样: 加入反应体系中样本体积, 0.075 mL; V_{样总}: 提取液总体积, 10 mL; C_{pr}: 样本蛋白质浓度, mg/mL; W: 样本质量, g; T: 反应时间, 5min。

